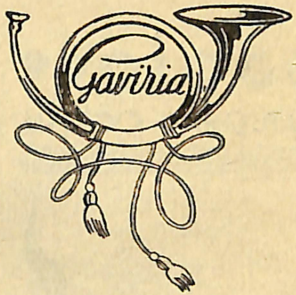
EL COCTEL Y SUS DERIVADOS

POR FERNANDO GAVIRIA

PEDE CARRASCO

PEPSI-COLA
PEPSI-COLA
...la bebida
de la cordialidad


Gaviria

Depósito Legal
M. 12.943.-1958

PROLOGO

por ALFREDO MARQUERIE

ESTE *libro de mixturas de Fernando Gaviria es algo más que un recetario o formulario.*

Por las mismas razones que el «barman» auténtico no puede confundirse con un hombre de chaqueta blanca que agita detrás de un mostrador, la plateada «maraca» de la cocktelera.

El «barman» auténtico —y Fernando Gaviria lo es en su trayectoria triunfal, no solamente en España, sino también en Europa y aun en América, en salto profesional no igualado hasta ahora por ningún colega de su nacionalidad— encarna uno de los principales papeles en el teatro de nuestra época, que, querámoslo o no, ha nacido y se ha hecho subida en un alto taburete y con la mano asida a la barra, como para no caer en los bandazos de las travesías tempestuosas.

Hasta el siglo XX *—que nace con dieciocho años de retraso, justamente en el momento que termina la prmera Gran Guerra— el local de intercambio de ideas y de palabras era*

el Café —veladores de mármol, mozos bigotudos con la «rodilla» sobre el hombro para que los escritores festivos hicieran ese chiste, divanes de rojo terciopelo, espejos empañados y tertulias interminables.

Pero al mismo tiempo que la música sincopada y el «jazz» desplazaban a las melodías lánguidas y románticas, el bar americano y las bebidas combinadas dieron el tiro de gracia al agónico «mitá y mitá», y a la rancia «media tostada» con mucha mantequilla.

El «barman», limpio, rasurado, atento sin adulación, obsequioso sin servilismo se hizo sobre el pavés, se entronizó delante de las brillantes anaquelerías, entre un friso de botellas con etiquetas raras y banderitas de todos los países, plantadas en búcaros argentados.

Intuición psicológica, conocimiento del mundo, de la sociedad, de la gente, talento, habilidad y paciencia, sentido exquisito de la corrección y de la cortesía son virtudes fundamentales de un «barman», aparte de una condición innata que no puede aprenderse ni adquirirse: la simpatía. Y al decir esto, he-

mos definido, sin proponérnoslo, a Fernando Gaviria.

Pero aún queda lo más importante: el conocimiento del oficio, en el que también Gaviria es maestro indiscutible. Porque un cocktail no es nada fácil de confeccionar. Como en los ejercicios acrobáticos-circenses hay casi siempre un «base» o un portador y un ágil o «corona», en la cocktelería sucede algo semejante. Y la mezcla, como el número en la pista, no será perfecta si no se han complementado y conjuntado bien los elementos que en ella intervienen. La copa o los tercios que sirven de apoyatura a la bebida creada no pueden alegrarse, reforzarse o endulzarse de cualquier manera. El jugo y las gotas han de encerrar un secreto y sutil parentesco, un aire de familia con todo lo demás. Y el «barman» es como un genealogista del alcohol, al que no se le escapa ningún antecedente.

Bajo su apariencia, sonriente y atractiva, hay como un residuo de nigromancia y de brujería. En el «barman» sobrevive la magia, porque tiene en sus manos la clave de un mis-

terio; no sólo acertar con el gusto del cliente, sino también proporcionarle lo que exactamente necesita en cada instante: una suave y ligera euforia, o una briosa tonificación, o la excitación momentánea que reclama el juego de ideas, la preparación suficiente para una empresa, para desarrollar una iniciativa, para concertar un negocio, para iniciar una aventura. Y, a veces, también un piadoso olvido...

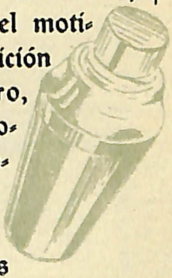
En las máximas de Fernando Gaviria sobre el «hombre que no bebe», «el que bebe con tino» y «el que bebe sin medida» resuena el eco de los apólogos orientales. De ellas se exhala —como diría Aristófanes— «el suave y dulce aroma de la sabiduría».

Su teoría de que cada persona tenga su cocktail definitorio. Encontrar en cada uno de nosotros el que nos conviene, saber componer, con las infinitas clases de bebidas que existen, nuestra silueta íntima, nuestro perfil psicológico, nuestro cocktail a la medida, que nos va bien a nuestro paladar y mucho más importante, a nuestro estómago, es un verdadero arte que nuestro «barman» madrileño e internacional domina perfectamente.

Fernando Gaviria en esto, como en otras muchas cosas, en el culto a la lealtad y caballerosidad, en el amor al deporte y a las Bellas Artes, es profesor y catedrático. Da cada día su lección de generosidad y amistad. Es ejemplo patente y vivo de los hombres que se hicieron sin ayuda ajena, con talento y voluntad, con espíritu de iniciativa, con tenacidad admirable, de abajo a arriba. Pero que al llegar a lo alto, en lugar en engreirse o de envanecerse tiene siempre a flor de labio, a flor de alma, la sonrisa de comprensión, el consejo justo y oportuno y un estupendo y enorme sentido de la solidaridad social y humana.

No solamente de pan vive el hombre, sino también de alegría. Fernando Gaviria, con sus miles de creaciones cockteleras, algunas de las cuales ha recopilado en este libro, es un Cruzado en la lucha contra el pesimismo y la tristeza.

Una deuda de gratitud a nuestros clientes y amigos, es el motivo de la edición de este libro, obsequio a todos sus favorecedores, de las prestigiosas firmas anunciantes y del autor.



1965.

Con mis mejores deseos
en el nuevo año.

Fernando Lamas

DE LA TABERNA AL

Bar americano

PASANDO POR EL CAFE

PREAMBULO

Pocas instituciones sociales, y así puede llamársela por su arraigo, han triunfado y se han extendido tan rápidamente como el cocktail, y no me refiero a la bebida en sí, luego hablaremos de ella, sino a las recepciones o fiestas a las cuales el nombre del mismo da pretexto. El problema de la sociabilidad queda resuelto al ofrecer un cocktail.

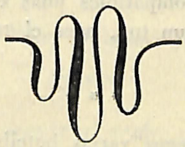
Las virtudes de tales reuniones tienen gran importancia. La primera, es el juego mutuo de atención y gratitud que la invitación supone, acudir a casa de un amigo no es acto indiferente, después, porque el cocktail en un lugar de encuentro, principio de una relación que muchas veces puede ser útil y siempre agradable por ser un pórtico a relaciones más hondas y fructíferas.

El mundo de las artes, el diplomático, el político, y el menos definido, la buena sociedad, giran y toman contacto en la celebración de los cocktails y rondando a esa varita hueca que es la cocktelera se hacen amistades y conocimientos muchas veces perdurables.

El cocktail ha desplazado al té, aquellas reuniones, normalmente tristes, donde los dueños de la casa invitaban a sus amigos con la caliente infusión, han quedado arrinconadas, cediendo el paso a estas otras, de distinto tono,

Sin llegar a las fiestas en los grandes salones y numerosos invitados, tenemos también las pequeñas reuniones en las casas particulares donde ofrecer un cocktail a un reducido número de amigos es tan frecuente; rara es ya la casa donde no existe el pequeño mueble-bar.

Pensando en los propietarios de estos bares en miniatura y también en los profesionales que con frecuencia tenemos que consultar fórmulas olvidadas, vuelvo a editar este libro que contiene todos los cocktails conocidos que se piden en las «barras» del mundo, intercalando entre ellos algunos de mi creación, que brindo con sumo placer a unos y a otros, tratando con ello en poner mi granito de arena a este arte de la cocktelería.



APOTEGMAS SOBRE EL COCKTAIL

—O—

El cocktail es el conjunto obtenido por la mezcla de varios licores, jarabes, jugos de frutas, vinos, etc., etc., a los cuales, al batirlos los une, enfría y suaviza el hielo.

* * *

Las bebidas empleadas deben ser de primera calidad, siendo preferidas las embotelladas y de marcas que ofrezcan una garantía.

* * *

El hielo debe ser duro y cristalino, usándolo bien limpio y poniendo cuatro o cinco trozos del tamaño de una nuez.

* * *

Existen bebidas incompatibles unas con otras, por esto no se deben mezclar al tun tun, pues el resultado sería un «explosivo».

* * *

Si usted elige a ciegas varias botellas, vierte parte de su contenido en la cocktelera con hielo, lo bate y lo sirve, es seguro que esta mezcla hecha al azar sepa bien a su paladar, pero también es seguro la protesta posterior de su estómago.

Exactamente igual ocurre si las bebidas empleadas son de mala calidad. Cuántas veces hemos oído comentar; «Ayer he bebido como siempre, y hoy he amanecido con un fuerte dolor de cabeza...» Esto es el célebre «clavo», que unas veces proviene de haber bebido mucho, y otras, la mayoría, de haber bebido mal.

* * *

Los mandamientos del buen bebedor son tres: beber calidad, beber despacio y no cambiar de bebida.

* * *

El barman, puede hacer de un borracho un amigo, pero nunca de un amigo un borracho.

* * *

La culpa de la embriaguez no es del alcohol, es siempre del que no lo sabe beber.

* * *

El vino es obra de Dios, la embriaguez, del diablo.

* * *

El borracho siempre cree tener razón... Pero la puede perder.

* * *

Nunca toméis un cocktail preparado horas antes, es lo más parecido a un purgante.

El hombre que normalmente se toma sus copas, es por lo general, mejor que el que no las prueba, pues este último suele padecer algún dolor que refleja en su carácter.

* * *

El hombre que no bebe se encuentra desplazado en cualquier reunión, como gallina en corral ajeno, frágil y asustadizo; es lo más parecido a una inocente paloma.

* * *

El hombre que bebe con moderación, sabiendo lo que bebe, y sin pasarse de lo que debe, es inteligente y audaz; lo más parecido a un lince.

* * *

El hombre que bebe sin medida, sin saber lo que bebe y pasándose de lo que debe; es lo más parecido a un asno viejo.

* * *

El refrán de que «Cada maestrillo tiene su librillo» no vale para la cocktelería. Un «Martini» debe ser un «Martini», lo mismo en Madrid, que en Filipinas o Canadá.

* * *

Nunca se debe hacer un cocktail en batidora eléctrica, el secreto del mismo es su punto de batido, y éste lo tiene que dar la mano del autor.

Si el vino estropea los negocios... dejar el vino.

* * *

El cocktail, es la alegría en píldoras.

* * *

El cocktail trunca en oro el plomo de la vida

* * *

Las inquietudes enfadosas, no las quitan ni los bienes, ni el saber, ni la gloria, las elimina el cocktail.

* * *

Un par de cocktails son el mejor consejo de un hombre preocupado.

* * *

La última copa del día, la que no debe beberse, es la más difícil de calcular, y no para todos los hombres es la misma.

* * *

Es difícil conocer la línea peligrosa de la que bebiendo no se debe pasar. Un buen procedimiento para saber hasta dónde podemos llegar consiste en contar cuántos cocktails tomamos el día que nos hizo mal y reducir uno diariamente. Así sabemos el número de copas al partir de la cual el alcohol nos empieza a perturbar. Será tal vez la cuarta, tal vez la sexta. Si no podemos llevar esta cuenta es indudable que con la primera basta.

Cuando se bebe un cocktail, no se debe dejarlo pasar directamente a la garganta. Es necesario impregnar la boca; solamente así revela sus sutiles matices. De otra forma esconde sus adorables secretos y pasa altivo y silencioso delante de la incomprensión del bebedor.

* * *

La presentación de un cocktail es tan importante como su contenido. También se bebe con la vista.

* * *

Los alimentos mantienen la vida, el cocktail la embellece.

LO QUE NECESITA VD. EN SU BAR

1 Cocktelera.
1 Vaso mezclador.
1 Cucharilla larga.
1 Pasador.
1 Cubito y pinzas para el hielo.
1 Exprimidor.
1 Portapajas.
1 Azucarero.
1 Gotero con Angostura Bitters.
1 Gotero con Orange Bitters.
1 Gotero con Curacao rojo.
1 Palillero.
Cucharillas, copas y vasos.

Bebidas principales:

Ginebra.
Vermut, seco y dulce.
Jerez.
Oporto.
Champagne.
Granadina.
Ron.
Coñac.
Whisky.
Jugo de naranja.
Jugo de limón.
Pepsi-Cola
Sifones.

.....

Limones y naranjas para usar su corteza o rodajas.
Guindas en almíbar.
Hierbabuena.
Salsa Perrins.

ORIGEN DEL COCKTAIL

Si ustedes, preguntan a cien barmans, cuál es el origen del cocktail, tendrán cien respuestas diferentes, pues la hay para todos los gustos.

Para mí lo que resulta indudable es que su origen es americano. «Times is money.» En los antiguos cafés o bares sin «barra» para el público, se perdía mucho tiempo dando palmadas y esperando que el camarero las oyera, que, entre paréntesis, solía ser bastante tarde. A los súbditos del Tío Sam se les ocurrió colocar unas altas banquetas frente al mostrador, y allí pedían y eran servidos al instante.

Hay quien asegura que el primer cocktail, no fué líquido, sino sólido. El americano no quería perder el tiempo en ir del bar al restaurante. E hizo colocar sobre el mostrador una variada cantidad de platitos. Picaba de uno y otro, y así, en cocktail comía.

Alguien pensó que eso mismo podía hacerse con los líquidos. Pero la cosa no era tan fácil, y entonces empezaron a crear el barman. Capitanes de esas naves empavesadas que parecían entonces los bares americanos; banderitas, metales...

Su nombre, sus primeras fórmulas y su influencia, fueron sin duda los yanquis quienes las extendieron, como acostumbran hacer con todos sus productos, por todos los rincones de la tierra. ¿Cómo? De una manera muy sencilla. Todo viajero, turista o comercial, pedía por doquier su cocktail.

Profundos psicólogos, nunca ofendían a los que ignoraban qué era aquéllo, les enseñaban o se lo preparaban ellos mismos delante del que no sabía.

De esta forma la nueva bebida se extendió por Sudamérica rápidamente y principalmente en La Habana, donde por poseer todas las bebidas imaginables y, lo más importante, su inmensa variedad en exquisitos frutos, surgieron profesionales cockteleros que aún siguen siendo verdaderos artistas.

La fama del cocktail llegó inmediatamaente a Europa, teniendo el éxito lógico de tan apreciada bebida. Para no hacer esta relación demasiado larga describiré solamente sus principios en tres países.

En Francia, que de siempre y con razón sienten orgullo por la extraordinaria calidad de sus vinos, pensaron que lo cortés no quita lo valiente, y lo valiente en aquellos momentos era el cocktail.

Al francés hay que reconocerle su valía cuando se trata de utilizar toda innovación beneficiosa para el gran hotel que es su país. Verdaderos maestros en cuanto concierne a hostelería, aceptaron el cocktail a cierraojos y hasta crearon algunos con positivo acierto.

Así, pronto tomó carta de naturaleza entre ellos y no fueron pocos los que con gran rapidez aprendieron la complicada habilidad de saber mezclar bebidas.

En Chatham, Henry y hasta una docena más de establecimientos donde impera la elegancia inmediatamente comenzaron a servirse correctamente los más conocidos cocktails internacionales.

Inglaterra, siempre sumisa a su tradición, siempre temerosa de su entrega a lo ajeno, tardó años en aceptar la innovación. El cocktail era bebida americana y valía la pena de abstenerse, pese a que los entendidos aseguraban ser una bebida deliciosa. Completamente aferrados a su whisky, su brandy o su sherry, no querían complicaciones.

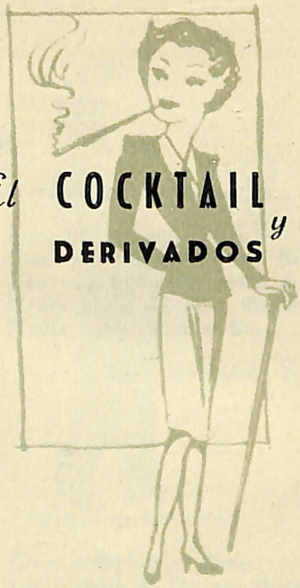
Hasta el año 1920 no se conoció en Londres un cocktelero auténtico; en dicho año el director de uno de sus famosos hoteles anunció la contratación de un verdadero profesional que aun inglés de nacimiento, vivió muchos años en Norteamérica; consiguió un rápido y enorme éxito.

En España, por último, y dicho sin vanidad por ser cierto, tenemos desde hace bastantes años profesionales cockteleros para los que este arte no tiene secretos, verdad es que no abundan, pero los que hay se pueden equiparar, con ventaja para ellos, con los que existen en cualquier otro lugar del mundo.

Hoy, después de sus primeros pasos, el cocktail es en todas partes una bebida indiscutida e indiscutible. Se pide y se bebe en todos los lugares y existen establecimientos magníficos dedicados exclusivamente a esta especialidad.

Desde el de Vds., que es el mío, y una vez colocado en mi sitio, el interior de la «barra», preparo la cocktelera y pregunto:

—¿Qué toman los señores?



El COCKTAIL y sus DERIVADOS

ABSINTHE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Una cucharada de Jarabe de azúcar.
Media parte de agua filtrada,
Media parte de Absinthe.

Agítese, sirviéndolo en copa de cocktail.

ALASKA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange Bitters.
Una parte de Chartreuse amarillo.
Tres partes de Ginebra.

Bien batido, sírvase muy frío, añadiendo una corteza de limón exprimida.

ALFA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Benedictine.
Una parte de Vermout francés.
Tres partes de Whisky canadiense.

Bien batido, sírvase añadiendo una guinda.

(A la dirección, empleados y obreros de la fábrica Alfa, creadores de la máquina que, cosiendo, está dando la vuelta al mundo.)

ALEXANDRE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de leche fresca.
Una parte de Crema de Cacao.
Dos partes de Coñac español.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

ANDALUZA

Prepárese en cocktelera:

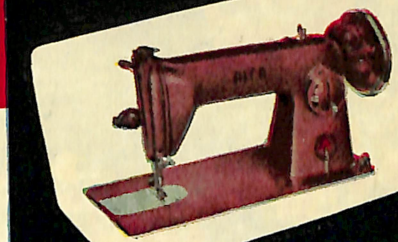
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
El jugo de media naranja.
Una copa de Jerez seco.

Muy bien batido, sírvase en vaso de Gin-Fizz, terminándolo de llenar con soda o selt.

ALFA

doméstica

Un precioso modelo de líneas y colorido modernos, conocido por todas las mujeres del mundo, e ideal para los nuevos hogares españoles. Cose hacia adelante y hacia atrás y está dotada de transportador oculitable para zurcir y bordar, lo que hace a la perfección con toda sencillez



ALFA

primera marca española

PHILIPS
RADIO
PHILIPS

APRICOT

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de buena Ginebra.
Dos cucharadas de jugo de limón.
Dos cucharadas de jugo de naranja.
Una copa de Apricot Brandy.

Bien batido, sírvase muy frío en copa de **cocktail.**

ARRUZA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Benedictine.
Una parte de Vermout italiano.
Tres partes de Whisky canadiense.

Agítese, sirviéndolo en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

(Para el muy querido amigo Carlos Arruza.)

ASTORIA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange Bitters.
Una parte de Vermout francés.
Tres partes de buena Ginebra.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, agregando una aceituna.

AVIATION

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una gotas de Crema de Violeta.
Unas gotas de Marrasquino.
Dos cucharadas de jugo de limón.
Tres partes de buena Ginebra.

Fuertemente batido, sírvase añadiendo una guinda.

BACARDI

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Granadina.
Dos cucharadas de jugo de limón.
Una copa de Ron Bacardi.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail.

(Al muy estimado amigo Francisco Alegre, magnífico introductor de Bacardi en España.)

BACARDI MANHATTAN

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Una parte de Vermout italiano.
Tres partes de Ron Bacardi Carta de Oro.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una cereza.

BACARDI SIDECAR

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de jugo de limón.
Una parte de Cointreau.
Dos partes de Ron Bacardi Carta Blanca.

Agítese, sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

(A Francisco Arderius, tan buen representante como amigo.)

BOBY DEGLANE

Prepárese en cocktelera:
Unos pedacitos de hielo.
Una gotas de Pipermint.
Una parte de buena Ginebra.
Tres partes de Vermout blanco dulce.

Agítese bien, sirviéndolo en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

(Al gran locutor y admirado amigo Boby Deglané.)

BLANCHE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de anisete Marie Brizar.
Una parte de Curaçao rojo.
Dos partes de Cointreau.

Fuertemente batido, sírvase muy frío, añadiendo una guinda.

BOMBAY

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Absinthe.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Una parte de Vermout francés.
Una parte de Vermout italiano.
Dos partes de Coñac español.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

BRANDY

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Una parte de Vermout italiano.
Tres partes de Coñac español.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

BRANDY COBBLER

Prepárese en copa alta:

Unos pedacitos de hielo.
Unos trozos de fruta del tiempo.
Una rodaja de limón y otra de naranja.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Unas gotas de Marrasquino.
Una cucharada de azúcar.

Llénese el resto de la copa con Coñac español.

Muévase con una cucharilla larga, sirviéndolo en la misma copa.

BRANDY CRUSTA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Marrasquino.
Unas gotas de jugo de limón.
Unas gotas de Angostura.
Una cucharada de azúcar.
Una copa de Coñac español.

Bien batido, sírvase en copa así preparada: humedecido su borde con jugo de limón, se pasa por azúcar molida, quedando su parte superior escarchada.

BRANDY FIZZ

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
El jugo de medio limón.
Una copa de Coñac español.

Muy batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda o seltz.

BRANDY FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada de azúcar.
La yema de un huevo fresco.
Media parte de Coñac español.

Muy batido, sírvase en vaso mediano, espolvoreándolo con canela molida.

BRONX

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de jugo de naranja Vida.
Una parte de Vermout francés.
Una parte de Vermout italiano.
Una parte de buena ginebra.

Sírvase en copa de cocktail con una cortecita de naranja.

CALISAY-COÑAC

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Licor Calisay.
Una parte de Vermout italiano.
Tres partes de Coñac español.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

CALISAY-SHERRY

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Licor Calisay.
Una parte de Vermout italiano.
Tres partes de Jerez seco.

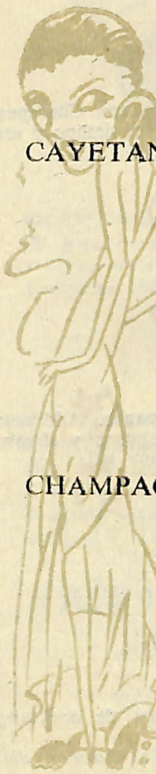
Agítese, sirviéndolo en copa de cocktail, con una guinda.

CALISAY-VERMOUT

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de Licor Calisay.
Una parte de Vermout francés.
Dos partes de Vermout italiano.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



CAYETANA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
El jugo de media naranja Vida.
El jugo de medio limón.
Una cucharada de jarabe de Piña.
Un helado de Fresa.

Bien batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con leche fresca.
(A la Duquesa de Montoro, con todo respeto.)

CHAMPAGNE

Prepárese en copa alta:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de coñac español.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Unas gotas de Coñac español.

Termínese de llenar la copa con Champagne. Muévase con cucharilla, añádase una corteza alargada de limón y otra de naranja, pónganse unas guindas y sírvase en la misma copa.

CHAMPAGNE COBBLER

Prepárese en copa alta:

Unas gotas de Marrasquino.
Unas gotas de Coñac español.
Unas gotas de Curaçao rojo.

Termínese de llenar la copa con Champagne, adórnese con frutas del tiempo y sírvalo en la misma copa.

CHAMPAGNE JULEP

Prepárese en copa alta:

Hielo bien picado.
Media rodaja de limón.
Media rodaja de naranja.
Una cucharada de azúcar.

Llénese la copa de Champagne. Adórnese con unas hojas de hierbabuena y sírvase en la misma copa, con una paja.

CARLTON

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Una parte de Vermout blanco, dulce.
Tres partes de Ron Blanco.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.
(Para mis buenos amigos los barman del famoso hotel bilbaino.)

Oro Español

En 1730 Don Pedro Domecq, de Jerez, descubrió un rico tesoro para el paladar... bautizándolo con el nombre de

CARLOS I.

Este dorado brandy, orgullo de la Noble Casa que hace 225 años fundó Pedro Domecq, es conservado y ofrecido hoy por su séptima generación, con su tradicional calidad y pureza

EL BRANDY DE MAS PRESTIGIO DE ESPAÑA

CARLOS I.

WODKA
DRY
MARTINI
BOSFORD
DRY LONDON
GIN

CHARLESTON

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Vermout italiano.
Vermout francés.
Ginebra inglesa.
Marrasquino de saara.
Kirs.

Todo por partes iguales. Bátase, sirviéndolo muy frío, añadiendo una corteza de limón.

CHARLIE LINDBERGH

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange Bitters.
Unas gotas de Pricota.
Una parte de Kina Lillet.
Una parte de buena Ginebra.

Bátase, sirviéndolo en copa de cocktail, añadiendo una cereza.

CHOCOLATE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada de azúcar.
Dos cucharadas de chocolate en polvo.
Una parte de leche fresca.
Una parte de Coñac español.

Muy bien batido, sírvase en vaso mediano, espolvoreándolo con canela en polvo.

(Para la encantadora Carmen Morell.)

CLARIDGE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Apricot Brandy.
Vermout francés.
Ginebra inglesa.
Cointreau.

Por partes iguales. Agítese, sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

CLOVER CLUB

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Granadina.
La clara de un huevo.
El jugo de medio limón.
Media copa de Ginebra M. G.

Bien batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda.

COFFE FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
La yema de un huevo.
Una parte de Coñac español.
Una parte de Oporto rojo.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, espolvoreándolo con canela molida.

COMMODORE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas copas de Orange Bitters.
Una parte de jugo de limón.
Tres partes de Whiksy canadiense.

Agítese, sirviéndolo muy frío y añadiendo una guinda.

COMBINACION

Prepárese en vaso mediano:

Unos pedacitos de hielo.
Media rodaja de limón.
Madia rodaja de naranja.
Unas hojas de hierbabuena.
Dos guindas.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Una parte de buena Ginebra.
Tres partes de Vermout italiano.

Muévase con una cucharilla y sírvase en el mismo vaso.

CORDOBA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de Coñac español.
Una parte de Vermout italiano.
Dos partes de Ginebra M. G.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

(Al admirado caricaturista Santiago Córdoba.)

CORONATION

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Marrasquino.
Unas gotas de Orange Bitters.
Una parte de Jerez seco.
Una parte de Vermout francés.

Agítese, sirviéndolo en copa de cocktail, agregando una guinda.

COUNTRY CLUB COOLER

Prepárese en vaso grande:

Unos trozos de hielo.
Unas gotas de Granadina.
Una copa de Vermout francés.

Termínese de llenar el vaso con Ginger Ale.

CREAM FIZZ

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
Dos cucharadas de nata fresca.
El jugo de medio limón.
Una copa de buena Ginebra.

Muy bien batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda o seltz.

CUBANO

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Kumel de Riga.
Una parte de Ginebra inglesa.
Una parte de Vermout francés.

Agítese, sírvase frío, añadiendo un trocito de piña tropical.

(Al gran periodista habanero Manolo Segrera, en recuerdo de momentos deliciosos en Cubita la bella.)

CUP DE CHAMPAGNE

(Proporción para cuatro personas)

Prepárese en jarra de Cup:

Una naranja cortada en rodajas.
Un limón cortado en rodajas.
Tres cucharadas de azúcar.
Unas cortezas de pepino alargadas.
Unas hojas de hierbabuena.
Unos trozos de fruta del tiempo.
Una copa de Coñac español.
Una copa de Kirs.
Una copa de Marrasquino.
Una copa de curaçao rojo.
Medio sifón.

Déjese macerar durante media hora. Un momento antes de servírsele se añade hielo y una botella de Champagne muy fría.

CUP DE CLARETE

(Proporción para cuatro personas)

Prepárese en jarra de Cup:

Una naranja cortada en rodajas.
Un limón cortado en rodajas.
Tres cucharadas de azúcar.
Unas cortezas de pepino alargadas.
Unos trozos de fruta del tiempo.
Una copa de Coñac español.
Una copa de Kirs.
Una copa de Marrasquino.
Una copa de Curaçao rojo.
Una botella de vino Clarete.

Déjese en maceración durante una hora. Al servirlo se le añade hielo y medio sifón.

CUP SIN ALCOHOL

(Proporción para cuatro personas)

Prepárese en jarra de Cup:

Una naranja cortada en rodajas.
Un limón cortado en rodajas.
Fruta del tiempo cortada en pedacitos.
Unas hojas de hierbabuena.
Tres cucharadas de azúcar.
El jugo de un limón.
El jugo de una naranja.
Media botella de agua mineral.

Déjese macerar durante media hora. Unos momentos antes de servirlo agregar un litro de zumo de uva y unos trozos de hielo.

CUP DE GINGER ALE

(Proporción para cuatro personas)

Prepárese en jarra de Cup:

Una naranja cortada en rodajas.
Un limón cortado en rodajas.
Un racimo de uvas limpio y sin pelar.
Unos trozos de piña.
Una copa de Benedictine.
Una copa de Chartreuse amarillo.
Una copa de Coñac español.
Tres cucharadas de azúcar.

Déjese macerar durante media hora. Un momento antes de servirlo agregar cuatro botellas de Ginger Ale y unos trozos de hielo.

CURAÇAO

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una copa de Coñac español.
Una parte de jugo de naranja Vida.
Una parte de buena Ginebra.
Una parte de Curaçao rojo.

Bien batido, sírvase muy frío, añadiendo una guinda.

DAIQUIRI

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo..
Dos cucharadas de azúcar.
El jugo de medio limón.
Una copa de Ron Bacardi.

Muy batido, sírvase en copa de Champagne debidamente preparada con hielo Pilei.

DEAUVILLE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de Coñac español.
Una parte de Calvados.
Una parte de jugo de limón.
Una parte de Cointreau.

Agítese bien, sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

DEMPSEY

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Absinthe.
Unas gotas de Granadina.
Una parte de buena Ginebra.
Una parte de Calvados.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, añadiendo una cereza.

DIABOLO

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange Bitters.
Una parte de Dubonet.
Tres partes de Ginebra M. G.

Bátase, sirviéndolo en copa de cocktail, con una guinda.

EXIJA...

RECTIFICADO

MARCA REGISTRADA
EMBOTELLADO POR I. BERNALDO QUIROS, S.A.
MIERES DEL CAMINO · ESPAÑA

RON LEGITIMO
DE CAÑA DE AZUCAR
ESPECIAL PARA COMBINACIONES
KI-BER

Fernando Gaviria dice:
Cuando un cocktail lleva Ron,
el Ron es BACARDI
Isla de Pinos

DIPLOMAT

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Marrasquino.
Una parte de Vermout italiano.
Tres partes de Vermout francés.

Agítese, sirviéndolo muy frío y con una corteza de limón exprimida.

DU BARRY

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Unas gotas de Absinthe.
Una parte de Vermout francés.
Tres partes de Ginebra M. G.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

DUBONNET

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
El jugo de media naranja.
Una parte de buena Ginebra.
Una parte de Dubonet.

Agítese, sírvase en copa de cocktail con una corteza de naranja.

DUBONNET FIZZ

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Cherry Brandy.
El jugo de media naranja.
El jugo de medio limón.
Una copa de Dubonnet.

Muy batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda.

DUÑABEITIA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Benedictine.
Una parte de Vermout francés.
Una parte de Vermout blanco dulce.
Dos partes de Whisky canadiense.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail.

(Al ilustre ingeniero José María Duñabeitia, en recuerdo de su grata compañía en Donosti.)

EGUREN

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Benedictine.
Una parte de Vermut francés.
Tres partes de Whisky canadiense.

Bien batido, sírvase añadiendo una guinda.

(Al querido amigo Antonio Eguren.)

GAVIRIA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Una parte de Ginebra M. G.
Tres partes de Vermout italiano.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

GILERA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Cointreau.
Una parte de Ginebra M. G.
Tres partes de Vermout italiano.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón exprimida.

(Con mi admiración, al gran cronista deportivo Enrique Gil de la Vega.)

GINEBRA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas copas de Angostura Bitters.
Una copa de buena Ginebra.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón exprimida.

GINEBRA COMPUESTA

Prepárese en copa de Vermout:

Unos pedacitos de hielo.
Unas rodajas de limón y naranja.
Unas hojas de hierbabuena.
Dos guindas.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Una parte de Vermout italiano.
Tres partes de buena Ginebra.

Muévase con una cucharilla y sírvase en la misma copa.

GIN-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
El jugo de medio limón.
Una copa de buena Ginebra.

Muy bien batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda o seltz.

GIN-SOUR

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
Una clara de huevo.
El jugo de medio limón.
Una copa de buena Ginebra.

Muy bien batido, sírvase en vaso mediano.

GOLDEN-FIZZ

Prepárese en cocktelerà:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
La yema de un huevo fresco.
El jugo de medio limón.
Una copa de buena Ginebra.

Muy bien batido, terminándolo de llenar con soda o seltz.

HOSTELERIA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
Unas gotas de Granadina.
La yema de un huevo fresco.
El jugo de media naranja.
Una copa de buena Ginebra.

Muy bien batido, sírvaes en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda o seltz.

(A los simpáticos e inteligentes aprendices de la Escuela de Hostelería, y su magnífico director, Tomás Segura Rein, mi buen amigo.)

INVENCIBLE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange Bitters.
Una parte de Cherry Brandy.
Una parte de Vermout italiano.
Dos partes de Whisky canadiense.

Muy agitado, sírvase en copa de cocktail.
(Con mi admiración y respeto al glorioso general Moscardó.)

IRAIZOZ

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Benedictine.
Una parte de Vermout blanco, dulce
Tres partes de Ron cubano.

Bátase, sirviéndolo en copa de cocktail, con un trocito de limón o lima.

(Al doctor Antonio Iraizoz, ex embajador de Cuba en España, con mis respetos.

JAPONESA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cuchadas de azúcar.
El jugo de media naranja.
Una copa de Coñac español.

Muy batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda o seltz.

JOCKEY CLUB

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Unas gotas de Orange Bitters.
Unas gotas de Crema de Noyau.
Una cucharada de jugo de limón.
Una copa de Ginegra M. G.

Agítese, sírvase en copa de cocktail.

KINA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de Kina Lillet.
Una parte de Vermout italiano.
Dos partes de buena Ginebra.

Bátase, sirviéndolo en copa de cocktail.

KNOCK-OUT

Prepárese en cocktelera:

Unas gotas de Crema de Menta.
Una parte de Absinthe.
Una parte de Vermout francés.
Dos partes de Ginebra M. G.

Sírvase bien batido en copa de cocktail, con una corteza de naranja exprimida.

LADIES BEST

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Anisete.
Unas gotas de Absinthe.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Una copa de Whisky irlandés.

Agítese, sirviéndolo en copa de cocktail, con un trocito de naranja.

LOJENDIO

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de Kina Lillet.
Una parte de Vermout italiano.
Dos partes de buena Ginebra.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

(A don Juan Pablo Lojendio, nuestro querido embajador en La Habana.)

LONDRES

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Piña.
Unas gotas de Chartreuse amarillo.
Una parte de Vermout italiano.
Una parte de Ginebra inglesa.

Bátase, sirviéndolo en copa de cocktail, con una cereza.

(Para el querido amigo Felipe de Arteche, a quien tanto debe la Hostelería española.)

MAHOU

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Benedictine.
Una parte de Vermout francés.
Tres partes de Whisky canadiense.

Bien batido, sírvase agregando una guinda.

(Al buen amigo Carlos Mahou, fabricante de la mejor cerveza de España.)

MAH-JONGG

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Cointreau.
Una parte de Ron Bacardí.
Tres partes de buena Ginebra.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con un trocito de limón exprimido.

MANHATAN

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Una parte de Vermout italiano.
Tres partes de Whisky canadiense.

Bien batido, sírvase en copa de coektail, con una guinda.

MARABU

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Una parte de Vermout italiano.
Tres partes de Ron Ki-Ber.

Agítese, sirviéndolo en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

(A los hermanos Ignacio y Eduardo Bernaldo de Quirós, creadores del famoso anís Marabú y excelente ron Ki-Ber.)

MARAGATO

Prepárese en cocktelera:

Unos padecitos de hielo.
Unas gotas de Marrasquino.
Una parte de jugo de naranja Vida.
Una parte de jugo de limón.
Una parte de Vermout francés.
Una parte de Vermout italiano.
Una parte de Ron cubano.

Muy batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda.

MARINO

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Cointreau.
Una parte de Dubonnet.
Tres partes de Whisky canadiense.

Sírvase en copa de cocktail, con una guinda.
(Para Adolfo Marino, con todo afecto.)

MARQUERIE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Granadina.
Unas gotas de Fernet Branca.
Una copa de Amer Picón.

Agítese, sirviéndolo en copa de cocktail, con una corteza de naranja exprimida.

(Al gran escritor Alfredo Marquerie, con mi profundo agradecimiento.)

MARTINI DEMI SEC

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de Vermout francés.
Una parte de Vermout italiano.
Dos partes de Ginebra M. G.

Bien batido, sírvase con una corteza de limón exprimida.

MARTINI DULCE

Prepárese en cocktelera:

Unas pedacitos de hielo.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Una copa de Ginebra M. G.
Tres partes de Vermout italiano.

Agítese, sírvase en copa de cocktail con una guinda.

MARTINI SECO

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Vermout francés.
Una parte de Ginebra M. G.

Poco batido, sírvase en copa de cocktail.

MARY PICKFORD

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Granadina.
Una parte de jugo de piña.
Una parte de Ron Bacardi.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

MAZAGRAN

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
Una cucharada de jugo de limón.
Media copa de Coñac español.
Una taza de café frío.

Muy bien batido, sírvase en vaso mediano.

M. G.

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Pipermint.
Una parte de Vemout blanco dulce.
Tres partes de Ginebra M. G.

Agítese, sirviéndolo en copa de cocktail, con una guinda.

(Al buen amigo Artiach con todo cariño.)

MELODIAS

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una charada de azúcar.
Una cucharada de jugo de limón.
Una parte de Triple seco.
Tres partes de Coñac español.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

(A Pepe Blanco, el querido amigo y maravilloso cantor.)

METROPOLITAN

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange Bitters.
Una parte de Vermout francés.
Una parte de Coñac español.

Agítese, sírvase en copa de cocktail con una corteza de naranja exprimida.

MINT COOLER

Prepárese en vaso de Fizz:

Unos pedacitos de hielo.
Una corteza de naranja alargada.
Unas hojas de hierbabuena.
Un jugo de media naranja.
Una copa de Whisky.

Termínese de llenar con Ginger Ale, muévase con una cucharilla y sírvase en el mismo vaso.

MIRANDA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Una parte de Vermout italiano.
Una parte de Vermout francés.
Dos partes de buena Ginebra.

Bátase, sirviéndolo en copa de cocktail, con una guinda.

(Para el ex director general de Trabajo y estimado amigo Agustín Miranda Junco.)

MONTECARLO

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
Una parte de Crema de Menta.
Dos partes de Ginebra.

Muy batido, sírvase en copa alta, terminándolo de llenar con Champagne.

NAPOLEON

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Fernet Branca.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Unas gotas de Dubonet.
Una copa de buena Ginebra.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una cortecita de limón exprimida.

NCOLASA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Marraquino.
Una parte de Dubonnet.
Tres partes de Ginebra.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja exprimida.

(Al conocido restaurante de San Sebastián, meta de los buenos seguidores, de Brillat-Savarin.)

NOBEL 1954

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
Una parte de Dubonnet.
El jugo de media naranja.
Una copa de Jerez seco.

Bien batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda.
(Al admirado amigo Ernesto Hemingway.)

NOVOA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Benedictine.
Una parte de Vermout francés.
Una parte de Whisky escocés.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

(A Germán Varela, el competente "radio" de Iberia y muy querido amigo.)

ORANGE FIZZ

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
El jugo de medio limón.
El jugo de media naranja.
Una copa de buena Ginebra.

Agítese bien, sirviéndolo en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda.

OSBORNE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Un tercio de Vermout blanco dulce.
Una copa de Coñac Magno.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

(Al señor conde de Osborne, con toda cordialidad.)

OSTRAS

Prepárese en copa de cocktail:

Dos ostras frescas.
Unas gotas de salsa Perrins.
Unas gotas de tomate Katsup.
Unas gotas de jugo de limón.

Sírvase en la misma copa, espolvoreándolo con un poquito de pimienta.

150 años de prestigio...

...Y DE INSUPERABLE CALIDAD

GIN M.G.

WHISKY MAG.

El primer whisky español

100 % Whisky. 100 % español.

SI LO PRUEBA OPINARA...

ES SENSACIONAL

Exquisito
Delicioso...
CALISAY
CALISAY
• El licor de oro •
DESTILERIAS MOLLFULLEDA S.A.-ARENYS DE MAR. (BARCELONA)

PALICIO

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Benedictine.
Una parte de Vermout francés.
Tres partes de Ron cubano.

Bien batido, sírvase añadiendo una guinda.

(A los hermanos Fernando y Constantino Palicio, fabricantes de los famosos tabacos Hoyo de Monterrey, los más solicitados mundialmente.)

PEPSI-COLA

Prepárese en vaso alto:

Un trozo de hielo.
Una rodaja de limón.
Una copa de Whisky escocés.

Termínese de llenar con Pepsi-Cola, muévase con una cucharilla, sirviéndolo en el mismo vaso.

(Al querido amigo Germán Gervas, magnífico embajador de la bebida de la cordialidad.)

PHILIPS

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Absinthe.
Unas gotas de Granadina.
Una parte de Vermout francés.
Tres partes de buena Ginebra.

Agítese, sirviéndolo en copa de cocktail.

(Al inteligente jefe de publicidad Antonio Manzanares.)

PICON

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Una parte de Vermout italiano.
Tres partes de Amer Picón.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail con una corteza de naranja exprimida.

PIDOUX

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Absinthe.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Una parte de Vermout italiano.
Tres partes de Coñac francés.

Agítese, sírvase en copa de cocktail con una guinda.

(En recuerdo del bar Pidoux, de Madrid, auténtica escuela de barmans.)

PINEAPPLE RON

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
Cuatro cucharadas de jugo de piña.
Una copa de Ron cubano.

Agítese bien, sirviéndolo en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda o seltz.

PINCELES

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de Pipermint.
Una parte de Vermout francés.
Dos partes de Ginebra M. G.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail con una guinda.

(Al gran pintor Salvador Dalí.)

PORTO FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada de azúcar.
La yema de un huevo fresco.
Una copa de Oporto rojo.

Agítese, sirviéndolo en vaso mediano, espolvoreándolo con canela molida.

POUSSE CAFE L'AMOUR. 1

Prepárese en copa de Pousse Café:

Una parte de Marrasquino.
La yema de un huevo fresco.
Una parte de vainilla.
Una parte de Coñac español.

Estos ingredientes se vierten en la copa muy suavemente con ayuda de una cucharilla, con el fin de que no se mezclen, ya que lo bonito de esta fórmula es su diversidad de colorido. Sírvase con pajas.

POUSSE CAFE L'AMOUR. 2

Prepárese en copa de Pousse Café:

Una parte de Marrasquino.
La yema de un huevo fresco.
Una parte de Benedictine.
Una parte de Coñac español.

La misma preparación que el anterior, sin variar tampoco el orden de sus ingredientes para que por su densidad queden superpuestos. Sírvase con pajas.

POUSSE CAFE INTERNATIONAL

Prepárese en copa de Pousse Café:

Una parte de Granadino.
Una parte de Marrasquino.
Una parte de Crema de Menta verde.
Una parte de Curaçao rojo.
Una parte de Chartreuse amarillo.
Una parte de Coñac español.

La misma preparación que los anteriores. Sírvase con pajas.

Para tomar el Pousse Café se debe introducir con cuidado una paja en el fondo de la copa, y al aspirar de la misma ir elevándola, de forma que en su marcha ascendente vaya recogiendo el sabor de todos los ingredientes.

PRESIDENTE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Granadina.
Una parte de Vermout francés.
Una parte de Ron cubano.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja exprimida.

PROHIBITION

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Apricot Brandy.
Unas gotas de Orange Bitters.
Una parte de Lillet.
Una parte de Ginebra M. G. Kina.

Agítese y sírvase muy frío, con corteza de naranja exprimida.

QUEEN ELIZABETH

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Absinthe.
Una parte de jugo de limón.
Una parte de Cointreau.
Dos partes de Ginebra M. G.

Muy batido, sírvase en copa de cocktail.

ROSE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Granadina.
Una parte de Dubonnet.
Una parte de Vermout francés.

Agítese, sirviéndolo en copa de cocktail con una guinda.

ROYAL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Marrasquino.
Una parte de Cherry Brandy.
Una parte de buena Ginebra.
Una parte de Vermout francés.

Agítese, sírvase bien frío, con una guinda.

ROYAL FIZZ

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
El jugo de medio limón.
La clara de un huevo fresco.
Una copa de buena Ginebra.

Muy batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda.

RUM FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
La yema de un huevo fresco.
Una copa de Rum Jamaica.

Muy batido, sírvase en vaso mediano, espolvoreándolo con canela molida.

SALOME

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de Vermout francés.
Una parte de Ginebra M. G.
Una parte de Dubonnet.

Bátase, sirviéndolo en copa de cocktil, con una guinda.

SAN MARTIN

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Granadina.
Unas gotas de Chartreuse amarillo.
Una parte de Vermout italiano.
Una parte de buena Ginebra.

Agítese, sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

SARATOGA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Jarabe de Piña.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Unas gotas de Marrasquino.
Una copa de Coñac español.

Bien batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda.

SAVOY HOTEL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de Cherry Brandy.
Una parte de Crema de Cacao.
Una parte de Benedictine.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail.

SHANGHAI

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Granadina.
Unas gotas de Anissette.
El jugo de medio limón.
Una parte de Rum Jamaica.

Agítese, sírvase en copa de cocktail.

SHERRY

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Una parte de Vermout italiano.
Tres partes de Jerez seco.

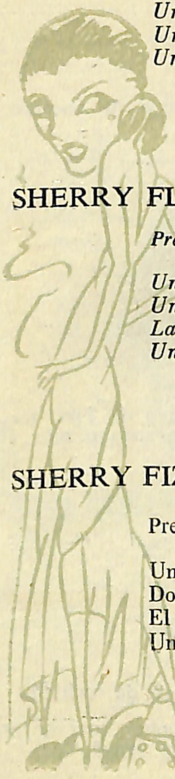
Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

SHERRY COBBLER

Prepárese en copa alta:

Unos pedacitos de hielo.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.
Unas gotas de Granadina.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Unas gotas de Coñac español.

Termínese de llenar la copa con Jerez seco. Muévase con cucharilla y sírvase en la misma copa.



SHERRY FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada de azúcar.
La yema de un huevo fresco.
Una parte de Jerez seco.

Bien batido, sírvase en vaso mediano, espolvoreándolo con canela molida.

SHERRY FIZZ

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
El jugo de medio limón.
Una copa de Jerez seco.

Muy bien batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda.

SIDECAR

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada de azúcar.
Una parte de jugo de limón.
Una parte de Cointreau.
Dos partes de Coñac español.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

SILVER FIZZ

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
El jugo de medio limón.
La clara de un huevo fresco.
Una copa de buena Ginebra.

Bien batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda o seltz.

SUAREZ

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de jugo de limón.
Una parte de Chartreuse amarillo.
Dos partes de Ginebra inglesa.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail.

(Al querido amigo Pepe Suárez, una de las figuras cumbres del cine español.)

TERRY

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una parte de Ginebra inglesa.
Una parte de Whisky canadiense.
Dos partes de Coñac Terry 1.º

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

(Para don Carlos Terry, el admirado y querido amigo.)

TOMATE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de jugo de limón.
Unas gotas de salsa Perrins.
Un poquito de sal común.
Un poquito de pimienta molida.
Una copa de jugo de tomate.

Bien batido, sírvase en vaso mediano.

TOM COLLINS

Prepárese en vaso de Fizz:

Unos pedacitos de hielo.
Una rodaja de limón.
Unas gotas de jugo de limón.
Dos cucharadas de azúcar.
Una copa de Ginebra M. G.

Termínese de llenar con soda, muévase con una cucharilla larga y sírvase en el mismo vaso.

TROCADERO

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange Bitters.
Unas copas de Granadina.
Una parte de Vermout italiano.
Una parte de Vermout francés.

Bien batido, sírvase con una corteza de limón exprimida.

TURF

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Absinthe.
Una parte de Ginebra inglesa.
Una parte de Vermout francés.

Agítese, sirviéndolo en copa de cocktail, con una corteza de limón exprimida.

VALENCIA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange Bitters.
Una parte de jugo de naranja Vida.
Tres partes de Apricot Brandy.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail.

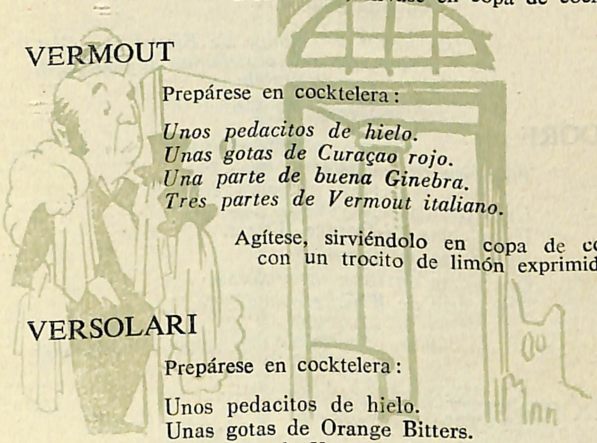
VANDERBILT

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Jarabe de Goma.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Una parte de Cherry Brandy.

Tres partes de Coñac español.
Bien batido, sírvase en copa de cocktail.

VERMOUT



Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Curaçao rojo.
Una parte de buena Ginebra.
Tres partes de Vermout italiano.

Agítese, sirviéndolo en copa de cocktail, con un trocito de limón exprimido.

VERSOLARI

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange Bitters.
Una parte de Vermout francés.
Tres partes de Jerez seco.

Agítese, sirviéndolo muy frío y añadiendo una guinda.

(Para el querido amigo Francisco Ramos de Castro.)

VICTORIA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
Dos cucharadas de jugo de limón.
Dos cucharadas de jugo de naranja Vida.
Tres partes de Ron blanco.

Agítese, sirviéndolo en copa de cocktail, con una guinda.

(En honor del equipo de Fútbol Nacional, a bordo de un Constellation de la K.L.M. al regreso de Dublín.)

WALDORF

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange Bitters.
Una parte de Ajenjo.
Una parte de Vermout italiano.
Una parte de Whisky canadiense.

Bátase, sirviéndolo en copa de cocktail, con una guinda.

WALDORF FIZZ

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
La clara de un huevo fresco.
El jugo de medio limón.
El jugo de media naranja.

Muy batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda o seltz.

WASHINGTON

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Una gotas de Jarabe de Goma.
Una parte de Coñac español.
Tres partes de Vermout francés.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail.

WHISKY

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Jarabe de azúcar.
Unas gotas de Angostura Bitters.
Una copa de Whisky canadiense.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

WHISKY COBBLER

Prepárese en copa alta:

Unos pedacitos de hielo.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.
Unas gotas de Marrasquino.
Unas gotas de Grand Marnier.
Unas gotas de Benedictine.

Termínese de llenar la copa con Whisky canadiense. Sírvase en la misma copa.

WHISKY FLIP

Prepárese en cocktelera:
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
La yema de un huevo fresco.
Una copa de Whisky canadiense.

Muy batido, sírvase en vaso mediano.

WHISKY FIZZ

Prepárese en cocktelera:
Unos pedacitos de hielo.
Dos cucharadas de azúcar.
El jugo de medio limón.
Una copa de Whisky canadiense.

Muy bien batido, sírvase en vaso de Fizz, terminándolo de llenar con soda.

WHITE LADY

Prepárese en cocktelera:
Unos pedacitos de hielo.
Una parte de Crema de Menta.
Una parte de Coñac español.
Dos partes de Cointreau.

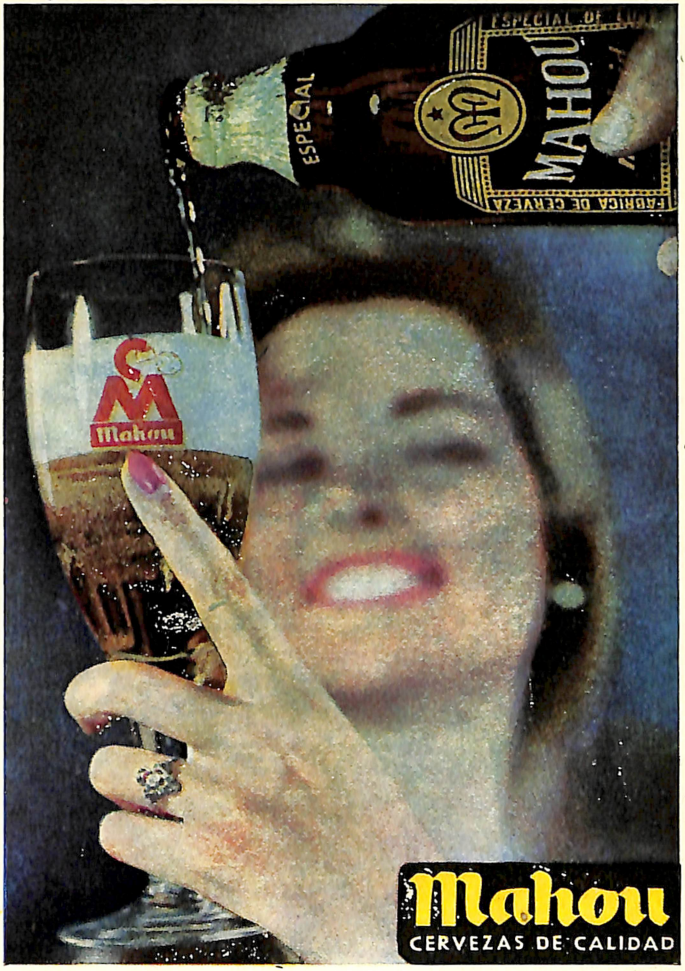
Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

ZAMORA

Prepárese en cocktelera:
Unas gotas de Absinthe.
Unas gotas de Curaçao.
Una parte de Vermout francés.
Una parte de Vermout italiano.
Dos partes de Coñac español.

Bien batido, sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

(Al gran Ricardo Zamora, el mejor guardameta de todos los tiempos.)


ESPECIAL
MAHOU
FABRICA DE CERVEZA
Mahou
Mahou
CERVEZAS DE CALIDAD

¿ Ha probado el cóctel de tomate ?

El próximo cóctel prepáreselo usted de tomate. También se lo servirán a su gusto en cualquier cafetería elegante... Pero recuerde que con Jugo de Tomate VIDA será más exquisito: es una bebida deliciosa, sana y estimulante.

El paladar apetece la variedad... y el organismo la necesita.

ZUMOS DE FRUTA

VIDA

NARANJA - TOMATE - ALBARICOQUE

Fesa FRUTOS ESPAÑOLES, S. A.

Gaviria
BAR AMERICANO

Victor Hugo, 4
MADRID

Gaviria
SALA DE FIESTAS
PARTICULARES

Reina, 31
MADRID

LUGARES
DE BUEN
BEBER

Gaviria
BAR-RESTAURANTE

Calzada, 101
VEDADO. HABANA. CUBA.

Gaviria
BAR AMERICANO

Avda. de España, 40
SAN SEBASTIAN

COLABORACIONES y OPINIONES

unidad

FERNANDO GAVIRIA, COLABORADOR DE «UNIDAD»

Los coktails, esas policromadas y a veces espumosas fantasías alcohólicas, que hacen de los "barmen" poetas inspirados de la libación báquica y cuyas desaladas musas transmiten luego, febriles, alosadas y saltarinas, una alegría a la legión de sus incondicionales consumidores, tienen un hacedor: Fernando Gaviria.

Este prodigioso artista tiene formada una gran familia, una hermandad interminable de seguidores, a los cuales une en el refrigerado hogar de su cocktelera.

Los cocktails de Gaviria, policromados y a veces espumosos, no se esfuman, no se malogran, se consolidan haciéndose famosos y perennes en las "Barras" del mundo.

Este admirado barman ha tenido la gentileza de prestarnos su colaboración, y desde mañana nuestros lectores podrán "saborear" diariamente una creación del "As" de los cockteleros.

Bienvenido, amigo Fernando.

("Unidad", de San Sebastián, 1 de julio de 1947.)

FERNANDO GAVIRIA EN EL «DIARIO DE LA MARINA»

Se encuentra pasando una larga temporada entre nosotros el popular barman madrileño, conocido internacionalmente, Fernando Gaviria.

Creemos innecesaria hacer la presentación del mismo, porque este Fausto de la alquimia espirituosa hace tiempo que se ha consquistado popularidad en Europa y América.

Pero conociendo su sección diaria en el periódico español "Informaciones", la cual titula "Su cocktail", hemos solicitado del simpático Gaviria colabore con nosotros dedicando sus magníficas fórmulas a nuestros queridos lectores.

El, que es un gran enamorado de La Habana, se ha prestado gustoso a descubrir, para los lectores del "Diario de la Marina", los intrincados secretos del buen beber y del buen gustar, mediante sus recetas, que le han valido el sólido crédito de que goza.

Por lo tanto, desde el próximo jueves, y ya diariamente, publicaremos "Su cocktail", dedicado por el genial barman a las más destacadas figuras de la sociedad habanera.

("Diario de la Marina", de la La Habana, 9 de marzo de 1954.)

AVANCE

FERNANDO GAVIRIA EL BARMAN DE LOS FAMOSOS COCKTAILS, EN «AVANCE»

Fernando Gaviria, el barman más conocido y querido en Europa, se encuentra en América, y viajero infatigable en su continuo caminar por todas las latitudes, ha llegado a La Habana, donde pasará una temporada

Esto no es ya un secreto para nuestros lectores, que seguramente han leído ya sus exquisitas fórmulas de cocktails en un colega de la mañana, pero sí una nueva, y creemos buena noticia, para ellos: que el conocidísimo barman internacional publicará en AVANCE "Su Cocktails", que si técnicamente son una maravilla, ofrecen también la galanura de sus dedicatorias a todo lo relevante de nuestra sociedad, artistas, deportistas y, en fin, a toda personalidad destacable.

Fernando Gaviria, siempre unido a Cuba, por amistades bien definidas, sus bares de Madrid y San Sebastián han sido siempre y siguen siendo un refugio, un "consulado" popular y acogedor para todo cubano en viaje por España, está unido ahora también a nuestro país por parentescos muy cercanos, que le hacen dudar al elegir su residencia permanente entre La Habana y Madrid.

("Avance", de La Habana, 25 de marzo de 1954.)

The New York Times.

WORLD KNOWN BAR TENDER IS IN NEW YORK

In New York again is the wold famous European bartender Fernando Gaviria.

His name is famous in Spanich speaking countries for nis delightful cocktails which have become legends.

Not only is ne famous for his marlevous cocktails but also for his charming and captivating personality with which he receives each and all of his many customers.

Especially when ha names his famous cocktails after them.

Recipes of his latest masterpieces will be printed in THE NEW YORK TIMES.

("The New York Times", 9 de abril de 1954.)

FERNANDO GAVIRIA, COLABORADOR DE «HIERRO»

El famoso barman internacional Fernando Gaviria se encuentra pasando su acostumbrado descanso veraniego en San Sebastián, después de su viaje por América, a donde regresará próximamente.

Colaborador diario de "Informaciones", de Madrid; "Unidad", de San Sebastián; "La Provincia", de Canarias; "La Tarde", de Valencia; "Diario de la Marina" y "Avance", de La Habana, y "The New York Times", de Nueva York, entre otros periódicos y revistas, hemos querido traerle a "Hierro" para que nuestros lectores se deleiten con sus fórmulas de cocktails que le hicieron famoso.

Gaviria, enamorado de nuestro país, que es el suyo, se presta gustoso y cordial, robando tiempo a su bien merecido descanso, para esta colaboración.

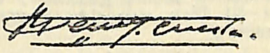
Sea, pues, bienvenido a "Hierro" el simpático Gaviria, al que pronosticamos un éxito más de los muchos conseguidos.

("Hierro", de Bilbao, 17 de agosto de 1954.)

A FERNANDO GAVIRIA Y SU MAGNIFICO BAR

Buen cocktail y mejor trato,
un patrón inteligente,
un servicio diligente,
y cuando pagan... barato.

No me extraña que la gente
llene el local diariamente,
y venga a pasar el rato;
por su "confort" excelente,
lo agradable de su ambiente,
y porque siempre es muy grato
que una nena, dulcemente,
se te acerque suavemente,
y te llegue al corazón.
Suplicando ardientemente
que le pidas prontamente
la media... combinación.



Manuel Fernández Cuesta.

9 de enero de 1941.

EMBAJADA DE CUBA
EN ESPAÑA
MADRID

8 de julio de 1954.
Sr. D. Fernando Gaviria.
Víctor Hugo, 4.
Ciudad.

Mi distinguido amigo: Ahora me ha llegado su cariñoso recuerdo con el cocktail dedicado a mi y que se publicó el 13 de marzo último en el "Diario de la Marina".

Es una demostración de afecto que mucho estimo. Y este cuadrito donde usted expone la receta de tan rico trago, figurará entre las cosas memorables de mi barra de Santa María del Rosario.

Debo felicitarle también por sus éxitos conseguidos por tierras americanas, donde me consta ha dejado una estela de admiradores de el arte cocktelero del que es usted maestro indiscutible.

Muchas gracias, mi querido amigo.

Fdo: Doctor Antonio Iraizoz.
(Ex Embajador de Cuba en España)

6 de mayo de 1954.

El Embajador de España

La Habana

Sr. D. Fernando Gaviria.
Bar Gaviria. Calzada, 101.
Vedado. Habana.

Mi estimado amigo: Oportunamente leí la receta del "Cocktail" a mí dedicado, en el "Diario de la Marina".

En aquel momento estaba yo, como usted sabe, en Caracas, donde mandé hacerlo en una reunión de amigos, sacando la conclusión de que el "Lojendio-Cocktail" es francamente maravilloso y de que tal obra no podía salir de otras manos que de las de uno de los mejores cockteleros españoles.

Hoy leo en la prensa la noticia de su regreso a España, y no he querido dejar de ponerle estas líneas agradeciendo mucho su atención y deseándole un buen viaje.

Le saludo muy atentamente.

Fdo: Juan Pablo Lojendio.
Marqués de Vellisca.
(Embajador de España en La Habana)

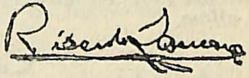
Madrid, 17-3-45.

D. Fernando Gaviria.

Querido Fernando: Con la amistad que siempre demostraste hacia mí y con el cariño que pones siempre con los que tenemos el orgullo de ser amigos tuyos, has conseguido un verdadero cocktail de emociones al crear el "Zamora-Cocktail".

No es solamente que la fórmula, como todas las tuyas, sea magnífica; es que tiene también recuerdos de Gaviria-Bar, que es el sitio donde mejor y más a gusto he bebido, de todos los bares del mundo.

Te pongo estas líneas para agradecerte, primero, tu atención, y, después, para que manifiesten la verdadera amistad que te guarda



Ricardo Zamora.

C

Madrid, 27 de enero de 1947.

Sr. D. Fernando Gaviria.
Víctor Hugo, 4. Madrid.

Muy Sr. mío:

He recibido la receta de su Cocktail Cayetana, publicado en "Informaciones" del día 15 del corriente.

Le he agradecido mucho su delicada atención de dedicarme esa bebida, que, una vez mandada hacer, la he ofrecido a un número de mis amistades, quedando todos encantados de su delicioso sabor.

Por mi parte, y como su composición es solamente de frutas, única bebida que yo tomo, me resulta francamente agradable.

Reciba Vd., con mis gracias, un atento saludo de su affma.

Cayetana Montoro.

Cayetana Montoro.
Duquesa Cayetana Alba.

SINDICATO NACIONAL
DE
HOSTELERIA Y SIMILARES

Duque de Medinaceli, 2
MADRID

Madrid, 8 de febrero de 1955.
Sr. D. Fernando Gaviria.
Madrid.

Querido amigo: Muchísimas gracias en mi nombre y en el de nuestros alumnos de la Escuela de Hostelería por el obsequio de tu magnífico libro de cocktails, cuyos ejemplares les entregué ayer durante la clase de Restaurante-Bar.

Por lo concreto de sus fórmulas, por la sencillez de las mismas y por su logradísima ejecución, en la cual se ve la mano del maestro de cockteleros, nos es apreciadísimo para nuestras clases diarias.

Un fuerte abrazo de tu amigo y compañero que desea corresponder siempre a tus muchas atenciones.

El director de la Escuela de Hostelería,

Fdo: Tomás Rein Segura.

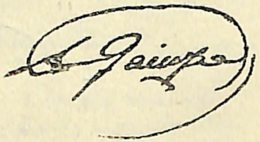
A bordo del Constellation K. L. M., de regreso de Dublín. 5 de marzo de 1947.

A Fernando Gaviria.

El equipo nacional y yo, como capitán del mismo, queremos ofrecerte, a cuatro mil metros de la superficie del mar, un "alto" homenaje a tu caballerosidad sin par, a tu encantadora generosidad inagotable y tu cocktail "Victoria", que en este momento terminas de improvisar y ofrecernos con tu habitual simpatía.

Tú, gran barman español que paseas tu coctelera por Europa, tienes la genialidad de hacer tu aparición en nuestros vestuarios, en muchos partidos fuera de la Patria, animándonos y poniendo en las palabras que viertes en nuestros oídos un cocktail de optimismo.

En este momento, que nuestro equipo se encuentra a gran "altura", después del partido con Irlanda, sus componentes levantan su copa, por ti, y su corazón, por España.



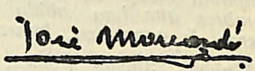
Agustín Gainza.

D. Fernando Gaviria.

Mi querido amigo:

Muchas gracias, amigo Gaviria. Tu cocktail de dicado es francamente genial, fino, suave y con un aroma que saboreo, recordando nuestro viaje a la bella y fría Erin...

En prueba de gratitud y admiración al maestro de cockteleros, te envío esta foto, que a Dios gracias no es la de un batido.



General Moscardó.

Madrid, noviembre de 1947.

El Director General de Trabajo

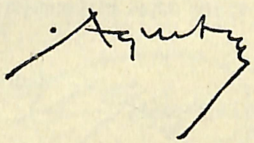
Madrid, 22 noviembre de 1947.

Sr. D. Fernando Gaviria.

Querido Fernando: He preparado en coktelera unos pedacitos de hielo, unas gotas de Angostura Bitters, un tercio de Vermout blanco dulce, un tercio de Vermout blanco seco, dos tercios de Ginebra inglesa; lo he batido todo, lo he servido muy frío... y he brindado por Fernando Gaviria, profesor de simpatía, espejo de amigos, claro ejemplo de los hombres que han sabido hacerse a sí mismo a fuerza de capacidad, honradez y trabajo.

Muchas, muchas gracias, maestro de "barmen".

Y un fuerte abrazo de tu siempre amigo



Agustín Miranda Junco.
Ex Director General de Trabajo.

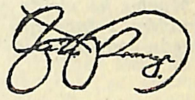
México, 7 de marzo de 1949.

Sr. D. Fernando Gaviria.
Madrid. España.

Mi querido amigo: Mucho te he agradecido tu cocktail publicado en Madrid y su cordial dedicatoria, que acepto, pero no merezco.

En el bar de mi casa particular se toma el "Cocktail Arruza" diariamente, y en México capital se está poniendo de moda en algunos bares elegantes, donde tu popularidad ha llegado casi tanto como en esa esquina maravillosa de Víctor Hugo, que gracias a ti es la perla y el emporio de la amabilidad, buena compañía, amistad y buen trato.

He dicho.



Carlos Arruza.

francisco ramos de castro
señores de luzón, 4
teléfono 22 96 76
madrid

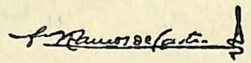
Fernando Gaviria, "señor" de los cockteleros españoles, en el primer aniversario de la dirección de Paco Lucientes, en "Informaciones":

Yo debo este soneto al gran Gaviria,
taumaturgo de esencias y sabores,
digno de que se gusten sus primores
hasta el confín de la revuelta Siria.

Si los duques de Osuna, Lerma o Liria
paladear pudieran sus licores,
dirían el mejor de los mejores,
sin reprocharles nadie: "Eso es mentiria."

Agita la argentada cocktelera
con tal ágil y táctica manera,
que ningún paladar se le ha negado.

Mucho he vivido ya. Mucho he bebido
también, y juro que nunca he conocido
ningún agitador *más admirado.*



Francisco Ramos de Castro.

("Informaciones", 9 de abril de 1949.)

La Habana, en su nueva etapa en el mundo de las frivolidades estimables—el placer de buen "guormet" y el homenaje a Baco—, la capital criolla es lo que una joven bella, que seduce con su coquetería y embelesa con sus celos.

Quien es bella, lo aspira todo; quien posee coquetería, ilusiona y preocupa; quien cela, demanda.

La Habana, bella, celosa y coqueta, se ha dicho:

"Madrid tiene un Gaviria-Bar.

Lo tiene también San Sebastián.

¿Y por qué no he de tenerlo yo?"

Y los dioses del placer, ante el clamor y el derecho, le han dicho a La Habana: "¡Tú también lo tendrás!"

* * *

En el breve espacio de tiempo que tienen de vida dos hojas de almanaque, La Habana, bella, coqueta y celosa, será satisfecha. Fernando Gaviria, el famoso hombre de bar internacional, se encuentra en ésta, San Cristóbal de La Habana, y pasado mañana, cuando dos hojas del almanaque hayan desaparecido, se producirá a permanencia la aparición del Gaviria-Bar y La Habana apagará sus celos a Madrid, sus celos a San Sebastián. Y si el Gaviria-Bar de San Sebastián mira hacia la playa de la Concha, "de oro dulcemente acostada", el Gaviria-Bar de La Habana dirá con orgullo: "Una playa no era bastante para mí. Mi belleza, mi coquetería, mis celos, demandan vivir frente al océano." Y se

eligió su lugar frente al mar para lucir como una ninfa; frente al sol, para parangonarse y discutir supremacía al astro rey.

* * *

Este nuevo templo para todo amante de la "bonne table" y del buen "gourmet", será también escuela del divino arte de mezclar cocktails. Por lo primero, se verán satisfechos los que siguen a Brillat-Savarin, el maestro y crítico de la buena cocina, y por lo segundo, los seguidores de ese mago de la alquimia espirituosa que se llama Fernando Gaviria, que son aquellos que cultivan el placer del "trago", lo que, bien conducido y bien administrado, es a veces un sedante, a veces un estimulante.

* * *

El Gaviria-Bar, que será una especie de "Bar-Socity", tiene el "cachet" de los sitios europeos, unido a la orientación del continente americano; de lo antiguo sólo existe el estilo. La semblanza artística es antigua, pero la hechura es de sólo horas. Por esta circunstancia, junto al "cachet" está el lujo y el "confort"; aquí es donde aparece América.

* * *

Fernando Gaviria, promotor e impulsador de este nuevo pedazo de Europa en América, es en este negocio un experto, un técnico de primerísima fila. Esas cualidades no le han caído del cielo, no se las adjudicó por capricho ningún sindicato; su enorme experiencia y tecnicismo son el fruto de muchos

años de "barra", desde su época de "botones" de bar hasta el momento actual de propietario de varios y muy importantes negocios; demuestran en él un tesón, una simpatía y un saber hacer las cosas que le colocan profesionalmente en el sitio que justamente goza. Viajero infatigable por todas las rutas del mundo, siempre en plan de estudio, ha logrado imprimir a sus negocios un sello de distinción internacional inconfundible.

El auge, el vuelo que La Habana está tomando, la nueva orientación en este tipo de establecimientos, reclama mayor preparación, mayor profesionalismo, porque estos centros, más que ningún otro, necesitan profesionalidad en la dirección; sin ella carecen de valor.

* * *

La Habana tendrá, al caer dos hojas de almanaque, un verdadero "rendez-vous".

Manuel Segrera.

("Crisol", de La Habana, 11 de mayo de 1954.)

Enero, 1959. 20.000 Ejemplares

Sol de Andalucia embotellado

Vrai soleil d'Andalousie en bouteilles
Andalucia's bottled sunshine.

TIO PEPE

GONZALEZ BYASS

Jerez de la Frontera

«RASCO» PUBLICIDAD

De
fama
mundial

TABACOS
HOYO de MONTERREY

FABRICADOS CON EL TABACO DE
SU VEGA PROPIA DE **VUELTA ABAJO**

SANTI-LISTA 49